

Santas sopas

Nada mejor que un caldo o crema con productos del mar para una

Semana Santa llena de calidez. Producción: CAROLINA NICOLETTI. Fotos: PAOLA VELÁSQUEZ



Crema de mariscos tomatada al camarón

INGREDIENTES

(para 6 a 9 personas)

- 500 g de camarones ecuatorianos enteros
- 50 g de machas, desconchadas y limpias
- 50 g de almejas, desconchadas y limpias
- 1 kilo de tomates racimo maduros, en gajos y con piel
- 350 g de zanahorias peladas, en cubos
- 170 g de arroz crudo
- 3 cebollas, en cubos pequeños
- 1 cabeza de ajo, en dientes
- 20 g de pimienta negra entera
- 3 hojas de laurel
- 200 cc de coñac
- 400 cc de crema
- 150 cc de aceite vegetal
- 70 g de azúcar
- 10 g de perejil, picado fino
- Sal a gusto

PREPARACIÓN

- En una olla ponga a calentar el aceite vegetal. Luego, incorpore la pimienta entera, los dientes de ajo y la cebolla. Cocine hasta que esta esté transparente.
- Agregue los mariscos y camarones; cocine algunos minutos sin dejar de revolver.
- Añada el coñac y deje evaporar hasta eliminar el exceso de alcohol.
- Agregue los tomates y cocine hasta que estén muy tiernos.
- Adicione agua hasta cubrir el 85% de la olla. Hierva hasta reducir el nivel al 70%.
- Incorpore el arroz, azúcar y sal y cocine por 20 minutos, revolviendo en forma intermitente.
- Cuando el arroz esté cocido, triture todos los ingredientes ya cocinados en una juguera o procesadora. Luego, filtre la mezcla en una dila con un colador.
- Incorpore la crema, revuelva y lleve a ebullición hasta que se forme espuma. Vaya retirándola con una espumadera. La sopa estará lista cuando ya no salga más espuma.
- Distribuya la sopa en platos individuales. Vierta sobre cada porción un chorro de crema. Si desea, puede agregar un poco de perejil y decorar con camarones salteados.